



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_

Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## ROC 700

**Model:** R70/80TPG/A

**Cod:** MP01054113002

### Technical data

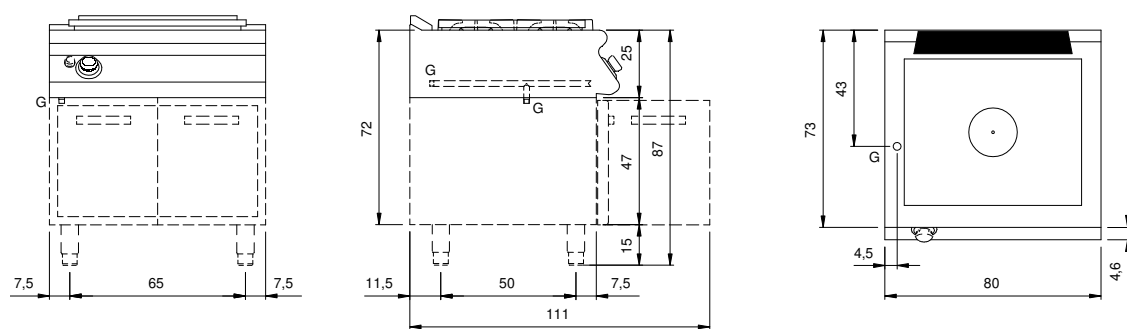
<b>Modularity:</b>	On open cabinet
<b>Dimension (mm):</b>	800x730x870
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	7739
<b>Total gas power (kW):</b>	9
<b>Whole-plate power gas (kW):</b>	9
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Net volume (m3):</b>	0,508
<b>Packing dimensions (mm):</b>	880x856x1109
<b>Gross weight (kg):</b>	100,5
<b>Gross volume (m3):</b>	0,835

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 20/10 mm
<b>Knobs:</b>	Made of aluminum with IPX5 water protection
<b>Handles:</b>	The brushed aluminum handles allow for a secure and sturdy grip with a ergonomic lines
<b>Flue:</b>	Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
<b>Kit Gas:</b>	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Cucina tuttapietra gas modello su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata; Piastra radiante caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 9 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX4. Alimentazione a gas potenza totale 9 kW.

**Technical draw**



G: Gas connection 1/2"